Supragel®

Gélatine liquide de haute performance

Caractéristiques : Supragel ® est une gélatine porcine liquide spécialement conçue pour la clarification des vins tout en affinant leurs qualités gustatives.

Supragel ® est obtenue par hydrolyse ménagée d'une gélatine alimentaire sélectionnée pour son origine et sa grande pureté. Cette technique permet d'obtenir une gélatine liquide de PM et de densité de charges de surface élevés conférant une grande réactivité vis à vis des tanins.

Supragel ® possède un pouvoir clarifiant supérieur avec une floculation rapide.

Supragel ® fixe préférentiellement les tanins amers et astringents, assouplit et affine la structure des vins en favorisant l'expression des tanins nobles.
Grâce à sa grande pureté, Supragel ® ne modifie pas les qualités aromatiques des vins et respecte leur typicité

Supragel ® est une colle de haute qualité, adaptée à la clarification :

- des vins rouges de garde,
- des vins jeunes,
- des vins blancs et rosés en association avec Tanin 70 ou Littosol ®.

Mode d'emploi : Délayer Supragel ® dans un volume égal d'eau puis incorporer très progressivement la solution à la totalité du vin à traiter au cours d'un remontage (si possible utiliser une pompe doseuse). Soutirer le vin clair après sédimentation.

Doses moyennes d'emploi :
- vins rouges : 6 à 10 cl par hl,
- vins blancs et rosés : 2 à 5 cl par hl (après ajout de Tanin 70 ou de Littosol ®).

Un essai de collage en laboratoire permettra de déterminer la dose optimale d'utilisation.

Conditionnement : Bouteille de 1 litre.
Bidon de 5 kg.
Bidon de 20 kg.

Conservation : Supragel ® se gélifie en dessous de 12 °C. En cas de prise en gelée, le simple réchauffement de Supragel ® dans un local tempéré permettra sa remise en liquide.

Compte tenu de la variabilité du produit naturel à traiter et de la diversité des traitements associés, les indications portées sur nos fiches techniques ne peuvent pas avoir de caractère juridiquement obligatoire - Edition : 14/01/2009